Translation





PCT

10/532699

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY (Chapter II of the Patent Cooperation Treaty)

(PCT Article 36 and Rule 70)

	(- So and Rule 70)		
Applicant's or agent's file reference M879-PCT	FOR FURTHER A	CTION	See Form PCT/IPEA/416	
International application No. PCT/JP2003/012915	International filing da . 08 October 200		Priority date (day/month/year) 29 October 2002 (29.10.2002)	
International Patent Classification (IPC) or n A23L 1/10, 1/16, C08B 37/06			25 000001 2002 (25.10.2002)	
Applicant	FUJI OIL	CO., LTD.		
This report is the international prelin Authority under Article 35 and trans	ninary examination rep mitted to the applicant	ort, established by this according to Article 3	International Preliminary Examining 6.	
2. This REPORT consists of a total of	sheets	, including this cover s	heet.	
3. This report is also accompanied by A			•	
a. (sent to the applicant and	to the International Bu	reau) a total of	sheets, as follows:	
Administrative Instances which super beyond the disclose	aining rectifications at structions). recte earlier sheets, but sure in the internations	thorized by this Authority	een amended and are the basis of this report ority (see Rule 70.16 and Section 607 of the considers contain an amendment that goes as indicated in item 4 of Box No. I and the	
Supplemental Box. b. (sent to the International Bureau only) a total of (indicate type and number of electronic carrier(s)) readable form only, as indicated in the Supplemental Box Relating to Sequence Listing (see Section 802 of the Administrative Instructions).				
4. This report contains indications relat	ing to the following ite	ems:		
Box No. I Basis of the re	port			
Box No. II Priority				
Box No. III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability				
Box No. IV Lack of unity of				
Box No. V Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement				
Box No. VI Certain documents cited				
Box No. VII Certain defects in the international application				
Box No. VIII Certain observations on the international application				
Date of submission of the demand		Date of completion o	f this report	
11 March 2004 (11.03.2	2004)	16 September 2004 (16.09.2004)		
Name and mailing address of the IPEA/JP		Authorized officer		
Facsimile No.		Telephone No.		

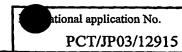
INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

national application No.

PCT/JP2003/012915

			PC1/JP2003/012915
Box N	D. I	Basis of the report	
1. With		to the language, this report is based on the international application in the l dicated under this item.	
	This which	report is based on translations from the original language into the follow his language of a translation furnished for the purpose of:	ing language,
		international search (under Rules 12.3 and 23.1(b))	
		publication of the international application (under Rule 12.4)	
		international preliminary examination (under Rules 55.2 and/or 55.3)	
		to the elements of the international application, this report is based of the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referenced to this report):	n (replacement sheets which have been red to in this report as "originally filed"
	The in	ternational application as originally filed/furnished	
	the de	scription:	
	pages		, as originally filed/furnished
	pages*	received by this Authority on	
		received by this Authority on	
	the cla	ims:	
	pages		, as originally filed/furnished
	pages*	, as amended (to	egether with any statement) under Article 19
	pages*	Toccived by this Authority on	
		Toccived by this Additionty on	
Ш	the dra	wings;	
	pages*		, as originally filed/furnished
	pages*	received by this Authority on	
		received by this Authority on	
لــا	a seque	ence listing and/or any related table(s) - see Supplemental Box Relating to S	equence Listing.
. [
3.	The an	nendments have resulted in the cancellation of:	
	<u></u>	he description, pages	
	<u></u> t	he claims, Nos.	
	<u></u>	he drawings, sheets/figs	
	t	he sequence listing (specify):	
	a	ny table(s) related to sequence listing (specify):	
4.		port has been established as if (some of) the amendments annexed to this since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as 0.2(c)).	report and listed below had not been s indicated in the Supplemental Box
	ti	ne description, pages	
	tl	ne claims, Nos.	
	L ti	ne drawings, sheets/figs	
	U ti	ne sequence listing (specify):	
	a	ny table(s) related to sequence listing (specify):	
* If iten	ı 4 applı	ies, some or all of those sheets may be marked "superseded."	
		/409 (Box No. D. Gomes 2004)	





	nder Article 35(2) with regations supporting such staten	ard to novelty, inventive step or industri ment	al applicabilit	y;
1. Statement	•		_	
Novelty (N)	Claims	. 1-3	· ·	YES
	Claims			_ мо
Inventive step (IS)	Claims	·		YES
•	Claims	1-3		NO
Industrial applicability (IA)	Claims	1-3		YES
	Claims			NO

- 2. Citations and explanations (Rule 70.7)
- Document 1: EP 1069138 A1 (Fuji Oil Co., Ltd.) January 17, 2001, entire text & WO 2000/43424 A1 & JP 2000-273101 A & CN 1287559 A & KR 2001086220 A & US 6632469 B1
- Document 2: JP 2001-275589 A (Torigoe Seifun Kabushiki Kaisha) October 9, 2001, entire text, especially Claims (Family: none)
- Document 3: JP 9-56350 A (Myojo Shokuhin Kabushiki Kaisha) March 4, 1997, entire text, especially Claims (Family: none)
- Document 4: JP 2001-95514 A (Taiyo Kagaku Co., Ltd.) April 10, 2001, entire text, especially Claims and Par. No. 6 (Family: none)
- Document 5: JP 52-156948 A (San-Ei Chemical Industries, Ltd.) December 27, 1977, entire text, especially Claims (Family: none)
- Document 6: JP 9-70266A (Kabushiki Kaisha Rikku Kikaku) March 18, 1997, entire text, especially Claims (Family: none)

Document 1 describes pectin obtained from potatoes by a hot water extraction under weakly acidic conditions. This examination finds that this pectin is equivalent to the "water-soluble polysaccharide obtained from potatoes" of claim 1 of this application and "(water-soluble polysaccharide obtained from potatoes) that is a polysaccharide that contains uronic acid as a constituent saccharide" of claim 2.

In addition, as described in documents 2-6 above, this examination finds that the use of pectin as a quality-improving agent in processed cereal foods such as rice and noodles is widely known.

Thus, this examination finds that persons skilled in the art can easily conceive of using pectin derived from potatoes as a quality-improving agent in processed cereal foods, and this examination does not find that pectin derived from potatoes provides any particularly outstanding effect in comparison with other types of pectin.

As a result, the inventions of claims 1-3 of this application lack an inventive step.

20/532699



PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70] REC'D 07 OCT 2004

WIPO

PCT

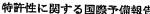
電話番号 03-3581-1101 内線 3403

tities to make them to			<u></u>		
出願人又は代理人 の書類記号 M879-PCT	今後の手続きにつ	いては、様式PCT/	IPEA/4168	と参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP03/12915	国際出願日(日.月.年)0	8. 10. 2003	優先日 (日.月.年) 29	9. 10. 2002	
国際特許分類 (IPC) Int. Cl'A 2 3	L 1/10, 1/	16, C08B 37			
出願人 (氏名又は名称)					
不二製油株式会	社 ————————————————————————————————————				
1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2					
1. この報告書は、PCT35条に基づき 法施行規則第57条 (PCT36条)の	さこの国際予備審査 2規定に従い送付す	機関で作成された国際 る。	予備審査報告である		
2. この国際予備審査報告は、この表紙を		3 ~->	からなる。		
3. この報告には次の附属物件も添付される M属春類は全部で	いている。 ページであ	ర .			
描正されて、この報告の基礎 囲及び/又は図面の用紙 (F	をとされた及び/又 'CT規則70.16及7	はこの国際予備審査機 *実施細則第607号参	関が認めた訂正を含 ∶照)	む明細啓、請求の範	
第 I 欄 4. 及び補充欄に示し 国際予備審査機関が認定した	,たように、出願時 :差替え用紙	における国際出願の開え	示の範囲を超えた補	正を含むものどこの	
b ■ 電子媒体は全部で				87	
配列表に関する補充欄に示すよ ブルを含む。(実施細則第80	うに、コンピュー 2号参照)	夕読み取り可能な形式は	(電子媒体の こよる配列表又は配	の種類、数を示す)。 列表に関連するテー	
4. この国際予備審査報告は、次の内容を	<u></u> :含む。				
※ 第Ⅰ欄 国際予備審査報	生の基礎			,	
□ 第Ⅱ欄 優先権	_				
□ 第Ⅲ欄 新規性、進歩性ご 第Ⅳ欄 発用の第一件の	 第Ⅲ欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成				
■ 第IV欄 発明の単一性の欠如 区 第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び発展。					
□ 第VI欄 ある種の引用文献 □ 第VI欄 国際出願の不備					
第四個 国際出願に対する意見					
国際予備審査の請求むを受理した日		国際予備審査報告を作	E成した 日	,	
11.03.2004			16.09.20	04	
名称及びあて先		特許庁審査官 (権限の	大大な明治	1401011	
日本国特許庁(IPEA/JP)		1 西亚二二 (山田)次公	、のの他は	4C 8115	
郵便番号100-8915 東京都千代田区優が関三丁目4番	3 号	内田	淳子		

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/JP03/12915

第Ⅰ欄=報告の基礎	
1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の官語を基礎とした。	
 □ この報告は、 □ それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。 □ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査 □ PCT規則12.4にいう国際公開 □ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査 	•
2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出さ た差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)	れ
× 出願時の国際出願事類	
明細書 ページ、出願時に提出されたもの 第 ページ、 第 ページ*、 付けで国際予備審査機関が受理したも 第 ページ*、 付けで国際予備審査機関が受理したも	
調求の範囲 項、出願時に提出されたもの 第	0
図面 第 ページ/図、 出願時に提出されたもの 第 ページ/図*、 付けで国際予備審査機関が受理したも 第 ページ/図*、 付けで国際予備審査機関が受理したも	s Ø
配列表又は関連するテープル 配列表に関する補充欄を参照すること。 ,	
3. 補正により、下記の告類が削除された。	
財 明細書 第 ページ 開求の範囲 項 図面 ページ/図 配列表(具体的に記載すること) 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること)	•
4. この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。 (PCT規則70.2(c))	:超
明細格 第 ページ 節求の範囲 項 図面 ページ/図 配列表(具体的に記載すること) 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること)	
* 4. に該当する場合、その用紙に "superseded" と記入されることがある。	



第V側 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条 (PCT35条(2)) に定める見解、それを裏付ける文献及び説明 1. 見解 新規性 (N)	竹町住に関する目	国際予備報告	国際出願番号 PCT/JP03	/12915
### 1-3	第V欄 新規性、進歩性又は産業 それを裏付ける文献及び	上の利用可能性についての 説明		 見解、
	1. 見解			
請求の範囲	新規性(N)	請求の範囲 請求の範囲	1-3	
2. 文献及び説明 (PCT規則70.7) 文献1:EP 1069138 A1 (FUJI 0IL CO LTD) 2001.01.17 全文 & W0 2000/43424 A1 & JP 2000-273101 A & CN 1287559 A & KR 2001086220 A & US 6632469 B1 文献2: JP 2001-275589 A (鳥越製粉株式会社) 2001.10.09 全文、特に、特請求の範囲参照 (ファジーなし) 文献3: JP 9-56350 A (明星食品株式会社) 1997.03.04 全文、特に、特許の範囲参照 (ファジーなし) 文献4: JP 2001-95514 A (太陽化学株式会社) 2001.04.10 全文、特に、特許求の範囲参照 (ファジーなし) 文献5: JP 52-156948 A (三米化学工業株式会社) 1977.12.27 全文、特に、特許求の範囲参照 (ファジーなし) 文献6: JP 9-70266 A (株式会社リック企画) 1997.03.18 全文、特に、特許求の範囲参照 (ファジーなし) 土記文献1には、馬鈴薯から弱酸性条件下で熱水抽出して得られるペクチンが表されており、このペクチンは、本願請求の範囲1における「馬鈴薯由来の水クチンは、本原請求の範囲2における「構成糖としてウロン酸を含む多糖である。よれており、このペクチンは、本願請求の範囲1における「馬鈴薯由来の水溶性酸性多糖類)」の相当するものと認められる。また、ペクチンを米飯・麺類等各種の穀類加工食品の品質改良剤として用いるる。してみると、馬鈴薯由来のペクチンを穀類加工食品の品質改良剤として用いるる。してみると、馬鈴薯由来のペクチンを穀類加工食品の品質改良剤として用いるとは、容易に想到し得るものと認められ、また、馬鈴薯由来のペクチンが他のペチンに比べて、格別優れた効果を奏される。	進歩性(IS)	請求の範囲 請求の範囲	1-3	
文献1:EP 1069138 A1 (FUJI 0IL CO LTD) 2001.01.17 全文 & WO 2000/43424 A1 & JP 2000-273101 A & CN 1287559 A & KR 2001086220 A & US 6632469 B1 文献2:JP 2001-275589 A (鳥越製粉株式会社) 2001.10.09 全文、特に、特語求の範囲参照 (ファミリーなし) 文献3:JP 9-56350 A (明星食品株式会社) 1997.03.04 全文、特に、特語の範囲参照 (ファミリーなし) 文献4:JP 2001-95514 A (太陽化学株式会社) 2001.04.10 全文、特に、特語文献 1 JP 2001-95514 A (太陽化学株式会社) 2001.04.10 全文、特に、特語文献 5:JP 52-156948 A (三栄化学工業株式会社) 1977.12.27 全文、特に特語文献 5:JP 52-156948 A (三栄化学工業株式会社) 1977.12.27 全文、特に特語文献 6:JP 9-70266 A (株式会社リック企画) 1997.03.18 全文、特に、特語文の範囲参照 (ファミリーなし) 文献6:JP 9-70266 A (株式会社リック企画) 1997.03.18 全文、特に、特語文の範囲参照 (ファミリーなし) 上記文献1には、馬鈴薯から弱酸性条件下で熱水抽出して得られるペクチンが酸性多糖類」及び請求の範囲 2 における「構成糖としての必要を含む多糖であるよれており、このペクチンは、本願請求の範囲1 における「馬鈴薯由来の水溶性酸性多糖類)」の相当するものと認められる。 (馬鈴薯由来の水溶性酸性多糖類)」の相当するものと認められる。 とは、上記文献 2 ー 6 に記載されているように広く知られているものと認められているものと認められているものと認められ、また、馬鈴薯由来のペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも	産業上の利用可能性 (IA) 、		1-3	
 ※ WO 2000/43424 AI & JP 2000-273101 A & CN 1287559 A ※ KR 2001086220 A & US 6632469 BI 文献 2: JP 2001-275589 A (鳥越製粉株式会社) 2001. 10. 09 全文、特に、特請求の範囲参照 (ファミリーなし) 文献 3: JP 9-56350 A (明星食品株式会社) 1997. 03. 04 全文、特に、特許請求の範囲参照 (ファミリーなし) 文献 4: JP 2001-95514 A (太陽化学株式会社) 2001. 04. 10 全文、特に、特許求の範囲及び第 6 段落参照 (ファミリーなし) 文献 5: JP 52-156948 A (三栄化学工業株式会社) 1977. 12. 27 全文、特に特請求の範囲参照 (ファミリーなし) 文献 6: JP 9-70266 A (株式会社リック企画) 1997. 03. 18 全文、特に、特許求の範囲参照 (ファミリーなし) 上記文献1には、馬鈴薯から弱酸性条件下で熱水抽出して得られるペクチンが表で、の範囲参照 (ファミリーなし) 上記文献1には、馬鈴薯から弱酸性条件下で熱水抽出して得られるペクチンが酸性多糖類」及び請求の範囲 2 における「構成糖として少しないる事由来の水が発性をは多糖類」及び請求の範囲 2 における「構成糖として力ロン酸を含む多糖であまた、ペクチンを米飯・麺類等各種の穀類加工食品の品質改良剤として用いるまた、コクチンを米飯・麺類等各種の穀類加工食品の品質改良剤として用いるる。とは、上記文献2 - 6 に記載されているように広く知られているものと認められ、また、馬鈴薯由来のペクチンが他のペクチンを穀類加工食品の品質改良剤として用いるる。とは、容易に想到し得るものと認められ、また、馬鈴薯由来のペクチンが他のペクチンに地でて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、馬鈴薯カストのパクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、アルトのペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、アルトのペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、アルトのペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、アルトのペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められ、また、アルトのペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも記められ、また、アルトののペクチンがのペクチンがのペクチンに比べて、格別優れた効果を表するものとも記述を見からに対している。 	2. 文献及び説明(PCT規則)	0. 7)		
では、本願請求の範囲」における「馬鈴薯由来の水溶酸性多糖類」及び請求の範囲2における「構成糖としてウロン酸を含む多糖である。馬鈴薯由来の水溶性酸性多糖類)」の相当するものと認められる。また、ペクチンを米飯・麺類等各種の穀類加工食品の品質改良剤として用いるとは、上記文献2-6に記載されているように広く知られているものと認められていると、馬鈴薯由来のペクチンを穀類加工食品の品質改良剤として用いるとは、容易に想到し得るものと認められ、また、馬鈴薯由来のペクチンが他のペクチンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められない。	 WO 2000/3 KR 20010 文献 2: JP 2001-2: 請求の範囲 文献 3: JP 9-5635 の範囲参照 文献 4: JP 2001-9: 求の範囲及 文献 5: JP 52-1569 请求の範囲 文献 6: JP 9-70260 求の範囲 	13424 AI & JP 2006 86220 A & US 66324 75589 A (鳥越製粉 参照 (ファミリーなし) O A (明星食品株式 (ファミリーなし) 5514 A (太陽化学付 いび第6段落参とででである。 1048 A (ファミリーなり) の A (株式リーなり) の A (株式リーなり) の A (株式リーなり) の A (オアミリーなし)	J-273101 A & CN 1287559 A 469 B1 株式会社)2001.10.09 全文、集会社)1997.03.04 全文、特に、表式会社)2001.04.10 全文、特で、ま式会社)2001.04.10 全文、特で、またまなし)2007.12.27 全文、ク企画)1997.03.18 全文、特に	、特許請求 た、特許請 特に特許 こ、特許請
チンに比べて、格別優れた効果を奏するものとも認められない。	酸性多糖類」及び請求 (馬鈴薯由来の水溶性 また、ペクチンをみ とは、上記文献2-6	マップは、	Rの範囲」における「馬鈴薯由 「構成糖としてウロン酸を含む 相当するものと認められる。 設類加工食品の品質改良剤とし ように広く知られているものと	来の水溶性 ・多糖である で用いるこ 認められ
	してみると、馬鈴薯とは、容易に想到し得 チンに比べて、格別優	れた効果を奏する	、また、馬鈴薯田米のペクチン ものとも認められたい	て用いるこ が他のペク